

VignaVasta

Halley 2023 - Vino Bianco

CONTRADA SALICE - MILO - ETNA

Halley è il vino bianco che Massimiliano dedica al nonno paterno che ha proprio questo nome. Il progetto prevede la prima vinificazione di Carricante di Milo, ma nel 2023 a causa della pignoleria il raccolto viene quasi tutto danneggiato. Per non fermarsi e portare avanti la produzione si decide di acquistare dell'una di Cataratto a Marsala da un vecchio fornitore di Halley. E così l'annata 2023 sarà la prima e l'unica con questo vitigno.



Scheda Tecnica

Denominazione

Vino Bianco

Zona di Produzione

Marsala (TP)

Suolo Sabbioso e Roccioso

Medio Impasto, tendente al Calcareo

Età media del Vigneto

20 - 30 anni

Uve

Cataratto

Sistema di Allevamento

Alberello a Spalliera a regime Biologico

Vendemmia

Manuale, raccolta il 26 Settembre 2023

Vinificazione

Pigiata/dirasata con macerazione di 3 giorni avvenuta nei mastelloni. Follature giornaliere per permettere l'operazione di abbassamento delle vinacce e reimmergerle nel mosto in fermentazione. Così quindi spezzare la massa che si compatta in superficie, il cappello portato dalle bolle di anidride carbonica, per facilitare l'aerazione del mosto e favorire la moltiplicazione dei fermenti alcolici, oltre ad estrarre colore e aromi dal mosto. Pressatura soffice e fine fermentazione in vasca di acciaio. Il vino non è filtrato, ma solo una decantazione naturale, coadiuvato da 2 travasi, che permettono un colore pulito e luminoso, oltre ad una struttura ricca e profonda.

Affinamento

Affinamento durato poco più di 1 anno per essere poi imbottigliato.

Bottiglie Prodotte 1850